



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Elaine	06-03-2014
1	Adição de informação de uso somente doméstico	Elaine	11-04-2014

**This page should not be printed.**

This document is property of Britannia  
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL		QUANTIDADE		
DES.	Elaine	DATA	06-03-2014	TRATAMENTO		TOL. Æ ESPECIF.		ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	06-03-2014	PRODUTO	<b>Multi Gourmet</b>	ESTRUTURA	785474	<b>SEM ESCALA</b>
APROV.	Jessica	DATA	06-03-2014	TÍTULO	Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	NÚMERO	1184-09-05	FOLHA
								1/1
								



# Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

## Multi Gourmet



## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do *Multi Gourmet*.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Para evitar acidentes, após desembalar o produto, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para se evitarem queimaduras.
- Não utilizar o produto ao ar livre.
- Não ligar o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o seletor de temperatura, o cordão elétrico ou o plugue na água ou em outro líquido.
- Nunca deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Retirar o plugue e desconectar o seletor de temperatura do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Não deixar o produto ligado sem ninguém por perto.
- Não aquecer o produto diretamente no fogo, fogão ou fogareiro.
- Secar ligeiramente os alimentos antes de fritar, para evitar espirrar óleo quente.

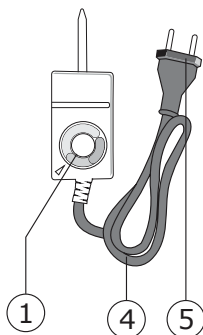
## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não transportar o aparelho quando estiver com óleo quente, pois pode espirrar óleo e causar queimaduras.
- Não utilizar este aparelho em superfícies instáveis ou sobre objetos quentes.
- Não tocar ou encostar-se em partes quentes do produto quando estiver sendo utilizado, para evitar queimaduras.
- O aparelho foi projetado somente para uso doméstico ou situações semelhantes. Não usar o aparelho para fins não descritos neste manual.
- Manter o rosto afastado durante a fritura.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

## COMPONENTES

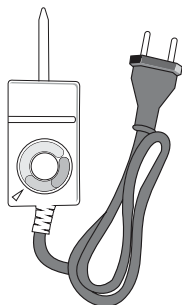
1. Tampa de vidro temperado
2. Pegador
3. Seletor de Temperatura
4. Cordão Elétrico
5. Plugue
6. Entrada do Seletor de Temperatura
7. Base da panela antiaderente



### Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

Os números no dial representam, aproximadamente, as seguintes temperaturas listadas abaixo:



Ajuste do Dial	USO	TEMPERATURA
1	Manter a comida quente	<b>BAIXA</b>
2 - 4	Cozinhar ou ferver lentamente Fritar com pouca gordura	<b>MEDIA</b>
5	Fritar com nível médio de óleo Tostar, assar, dourar ou grelhar	<b>ALTA</b>

**Nota:** As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.

Quando o dial estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

### Tampa de vidro temperado

Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.

## CARACTERÍSTICAS

### Panela antiaderente

A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

## LIGANDO O PRODUTO

- Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
- Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
- Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

## PREPARANDO ALIMENTOS

**COZINHAR MACARRÃO** - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

**COZINHAR ARROZ** - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

**TOSTAR E DOURAR CARNE** - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.

Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifés precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

**FRITAR** - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

**FRITAR COM POUCA GORDURA** - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifês e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

**FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA** - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

**COZIMENTO RÁPIDO** - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

**ASSAR CARNES E AVES** - Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

·Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.

**Nota:** O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.

·Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

·Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.

·Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.



**NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.**

### Molho Funghi

Rendimento: 05 pessoas

#### Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

#### Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos.

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

#### Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.

### Molho Quatro Queijos

Rendimento: 05 pessoas

#### Ingredientes:

- 1 colher de sopa (rasa) de manteiga
- 2 colheres de sopa (cheias) de trigo
- 2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo gorgonzola (ralado)
- 100 g de queijo parmesão (ralado)
- 100 g de queijo prato (ralado)
- 100 g de queijo catupiry
- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 tablete de caldo de galinha

#### Modo de preparar:

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool, colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar ferver por aproximadamente 10 minutos e adicionar sal a gosto.

#### Dicas úteis

- No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
- Os queijos podem ser ralados no liquidificador
- Usar sempre temperatura baixa
- Metade do creme de leite pode ser substituída por leite

### Molho de Limão

Rendimento: 05 pessoas

**Ingredientes:** 05 pessoas

- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 2 limões (raspas)
- suco de 02 limões

### Modo de preparar

Colocar o creme de leite, deixar ferver em temperatura média, acrescentando as raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

### Dica útil

•Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

### Dicas

- O sal é colocado sempre no final do preparo de qualquer molho.
- Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.
- A cebola deve ser dourada em temperatura baixa.
- Para nunca errar o cálculo: para cada 1 kg. de massa cozida, ½ kg. de molho.
- Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.
- O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.
- Para aquecer o molho, adicionar (em temperatura baixa) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.

### Molho de Tomate Seco

Rendimento: 05 pessoas

**Ingredientes:**

- 1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
- 50 g de cebola ralada
- 200 g de tomate seco picado
- 800 g de creme de leite fresco (aproximadamente 24 colheres de sopa cheias)
- 200 g de molho de tomate
- 1 talo de manjeriço (sem picar)

### Modo de Preparar

Derreter a manteiga em temperatura baixa, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortado e deixar fritar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em temperatura baixa por mais 5 minutos. Em seguida, colocar o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Depois disso, adicionar o manjeriço e deixar engrossar. Desligar o aparelho e adicionar sal a gosto.

### Como servir:

Com massas e salmão

### Risoto de Funghi

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 tabletes de caldo de frango
- 50 gramas de funghi
- 200 gramas de champignon fresco (cortado em lâminas)
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- salsinha, cebola e alho a gosto
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

#### Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o funghi em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar o funghi e reservar o caldo. Colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando-a murchar. Em seguida, colocar o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em temperatura alta. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do funghi e o do frango (que já deverão estar diluídos em outro recipiente), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o aparelho e manter a tampa fechada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

### Risoto de Tomate Seco

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 cebola
- 3 colheres de manteiga
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- 150 gramas de mozzarella de búfala
- 2 colheres de parmesão
- 1 maço de rúcula
- 2 tabletes de caldo Knorr de frango
- 1 litro de água
- sal (se necessário)

#### Modo de Preparar:

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo o caldo de carne.

Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozzarella de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maço de rúcula. Servir em seguida.

### Risoto de Frutos do Mar

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 100 gramas de lulas
- 300 gramas de camarão médio
- 300 gramas de vôngole (pré-cozido)
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- 1 maço de salsa
- 1 limão
- coentro (a gosto)
- 1 folha de louro
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- óleo extravirgem
- Pimenta-do-reino
- sal (se necessário)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de peixe
- 2 colheres de queijo parmesão

#### Modo de Preparar

Em uma panela separada, abafar por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Na panela elétrica, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar, acrescentar o arroz, o vinho branco (evaporá-lo aos poucos) e o caldo de carne. Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsa.

Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsa).

### Risoto de Abóbora

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- ½ kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 cebola
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 litro de água
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

#### Modo de Preparar:

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, em seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem.

Colocar em um prato e enfeitar com pedaços de abóbora passados na manteiga. Servir a seguir.

### Risoto de Morangos

#### Ingredientes:

- 300 gramas de arroz arbóreo
- caldo de frango
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

#### Modo de Preparar:

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, o caldo de frango, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

### Risoto de Calabresa

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 linguiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma
- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

#### Modo de Preparar:

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo de carne, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as linguiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

#### Dicas

Para o champignon fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.



[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



03/14 1184-09-05 785474 REV.0

[www.philco.com.br/FaleConosco.aspx](http://www.philco.com.br/FaleConosco.aspx)